



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MAKARNALI TAVUK ÇORBASI

1 su bardađı ufak taneli makarna  
1 adet tavuk ggsü  
2 orba kaşığı un  
1 orba kaşığı tereyağı  
6 su bardađı tavuk suyu  
1 tatlı kaşığı un  
Üzeri için:  
Kıyılmış maydanoz

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Un ve tereyağı kavrulur, soğuk tavuk suyu, tuz eklenir ve karıştırarak kaynatılır. Sonra hemen makarna atılır. 10 dakika haşlanır. Sonra tavuk eti eklenir. 10 dakika birlikte pişirilir. Sıcak servis yapılır. Üzerine maydanoz serpilir.